Rýžové koule se sýrem Lipánek plněné mletým masem

60 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (na 12 koulí)

Rýžové koule:

- 250 g rýže arborio
- 1,3 l vody
- 20 g Jihočeského másla
- sůl
- olivový olej
- 50 g sýru Lipánek 48%

Masová směs:

- 200 g mletého hovězího masa
- 0,5 cibule
- 200 ml sekaných rajčat
- 100 g sýru Lipánek 48%
- 20 g Jihočeského másla
- sůl
- pepř
- 50 g mraženého hrášku
- 200 g hladké mouky
- 300 g strouhanky
- sůl
- olej na smažení

Návod na přípravu:

Do hrnce nalijeme olivový olej, lehce opražíme suchou rýži, zalijeme 1 litrem vody, osolíme a vaříme do změknutí. Po uvaření vmícháme 50 g sýra Lipánek a necháme vychladnout. Mezitím si připravíme masovou směs. Na oleji zpěníme na kostičky nakrájenou cibuli, přidáme mleté maso, rajčata, osolíme a opepříme. Vaříme cca 30 minut. Nakonec přidáme hrášek a zbytek sýra Lipánek. Ze studené rýže vytvarujeme kuličky, do kterých uděláme prstem důlek a naplníme je masovou směsí. Mouku smícháme s 300 ml vody. Hotové kuličky obalíme v mouce a strouhance. Obalení opakujeme dvakrát. Pečeme ve větším množství oleje dozlatova.